Tweede Kamer der Staten-Generaal

2

Vergaderjaar 2015–2016

26 991 Voedselveiligheid

Nr. 474 BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 15 oktober 2015

Sinds 2001 bestaat de verplichting van een waarschuwingsetiket op vers pluimveevlees. Met uw Kamer heb ik eerder gesproken over uitbreiding van dit etiket naar andere risicovolle vlees- en visproducten. Met het oog op deze discussie heb ik het RIVM gevraagd onderzoek uit te voeren naar de effectiviteit van de waarschuwing onder consumenten. In het onderzoek heeft het RIVM onderzocht in hoeverre men de waarschuwing leest en wat het effect van de tekst is op de keukenhygiëne. Bijgaand bied ik u het onderzoeksrapport aan[1].

In 2001 is mede naar aanleiding van een Gezondheidsraadadvies over voedselinfecties, samen met de pluimveesector een pakket aan maatregelen ter bestrijding van Salmonella en Campylobacter op pluimveevlees vastgesteld. Een onderdeel hiervan was de communicatie naar de consument. In afstemming met het bedrijfsleven is de volgende waarschuwingstekst tot stand gekomen: *«Let op, geef schadelijke bacteriën geen kans. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of het keukengerei in uw eten terecht komen. Maak dit vlees door en door gaar om deze bacteriën uit te schakelen»*. Deze tekst is genotificeerd bij de Europese Commissie en vervolgens vastgelegd in het Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Uit het onderzoek onder consumenten blijkt dat een ruime meerderheid van de consumenten een waarschuwingsetiket op de verpakking van kippenvlees belangrijk, nuttig en geruststellend vindt. Driekwart van de respondenten is bekend met de adviezen die in de waarschuwing zijn opgenomen. Een kwart van de respondenten zegt deze informatie op het etiket van kippenvlees te hebben gelezen. De respondenten die niet bekend waren met de inhoud, vonden het bewaaradvies van vier graden de belangrijkste nieuwe informatie op het etiket. Dit is overigens geen

[1] Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl.

kst-26991-474
ISSN 0921 - 7371
’s-Gravenhage 2015

verplichte informatie, maar wordt door een aantal producenten al op het etiket opgenomen.
Na het tonen van het etiket geeft 22% van de respondenten aan dat zij van plan zijn om voortaan beter met rauwe kip om te gaan. Dit zijn vooral respondenten die op dit moment lager dan gemiddeld scoren op keukenhygiëne.

Het RIVM adviseert om het waarschuwingsetiket op pluimveevlees te behouden. Ze geeft daarbij aan dat een nadere analyse van de waarschuwing zinvol is om na te gaan op welke wijze het effect van de boodschap vergroot kan worden. Ik ga samen met het Voedingscentrum en het bedrijfsleven onderzoeken hoe we deze tekst en de vormgeving van de waarschuwing kunnen optimaliseren en moderniseren. Daarnaast zal het Voedingscentrum in 2016 de bewaartemperatuur in de koelkast thuis van vier graden als belangrijkste boodschap naar voren brengen in de campagne «Ziekmakers zie je niet». Tenslotte ga ik met het bedrijfsleven in gesprek over een mogelijke uitbreiding van de waarschuwing op andere vlees- en visproducten.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E.I. Schippers